

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Carro Isotérmico para Transporte de Alimentos 550x815x955 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM1826LBC-401	Modelo:	1826LBC-401
Marca:	Cambro	EAN:	099511213177

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	1826LBC-401
EAN	099511213177

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto em polietileno com isolamento, ideal para transporte seguro e manutenção da temperatura de alimentos em eventos, catering e cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este carro isotérmico foi concebido para o transporte seguro e a manutenção da temperatura de alimentos em grandes volumes, ideal para operações de catering e serviço de buffet. A sua construção robusta em polietileno com isolamento de espuma de borracha garante durabilidade e eficiência térmica.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	550 x 815 x 955 mm
Capacidade (níveis)	3
Capacidade (cubas GN 1/1)	9
Cor	Azul ardósia
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha

Aplicações Profissionais

Este carro isotérmico é uma solução essencial para profissionais que necessitam de transportar e manter a temperatura de grandes volumes de alimentos. É ideal para empresas de catering, hotéis com serviço de banquetes, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de buffet, e para eventos ao ar livre ou com logística complexa. Garante que os pratos chegam ao destino na temperatura ideal, seja para serviço quente ou frio.

Carro Isotérmico — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Superior:** O isolamento de espuma de borracha assegura que os alimentos permanecem quentes ou frios por várias horas, preservando a qualidade e a segurança alimentar.
- **Construção Robusta:** Fabricado em polietileno de alta densidade, resiste a impactos, riscos e uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.

- **Fácil Manuseamento:** Equipado com pegas ergonómicas e rodas resistentes, facilita o transporte mesmo quando totalmente carregado.
- **Higiene Otimizada:** As superfícies lisas e o material não poroso permitem uma limpeza e desinfeção rápidas e eficazes, cumprindo as normas de higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde pratos principais a sobremesas, em cubas GN de diferentes tamanhos.